



YAKUMI

TEPPANYAKI

S E T M E N U

TEPPANYAKI SET MENU 1

鉄板焼セットメニュー1 | 铁板烧套餐1 | 테판야끼 세트메뉴 1

APPETIZER 前菜 | 开胃菜 | 에피타이저

Sunomono

酢の物 | 凉拌沙拉 | 스노모노

Vinegared cucumber, seaweed

胡瓜、海苔 | 醋腌黄瓜, 海带 | 절임 오이, 미역

Ebi mayo 🍤🍴

海老マヨ | 蛋黄酱炸虾 | 새우 마요

Tiger prawn tempura, wasabi mayo, micro herbs

車海老の天ぷら、わさびマヨ、マイクロハーブ | 虎虾天妇罗, 芥末蛋黄酱, 迷你香草 | 타이거 새우튀김, 와사비마요, 마이크로허브

Sashimi and sushi 🍣🍴

刺身 寿司 | 生鱼片和寿司 | 사시미&스시

Salmon, tuna sashimi

刺身 サーモン、マグロ | 三文鱼、金枪鱼生鱼片 | 연어, 참치 회

Chef's recommendation modern sushi rolls

シェフおすすめモダン巻き寿司 | 厨师推荐现代寿司 | 셰프 추천 모던 스시롤

Teppanyaki appetizer 🍤🍴

鉄板焼アペタイザー | 铁板烧开胃菜 | 테판야끼 에피타이저

Tiger prawn, Hokkaido scallop, mushrooms, vegetables

車海老、北海道帆立貝、きのこ、野菜 | 虎虾、北海道扇贝、蘑菇、蔬菜 | 타이거 새우, 홋카이도 가리비, 버섯, 야채

MAIN COURSE 🍣🍴

CHOICE OF ONE

メインディッシュ(一品) | 主菜 - 可选一道菜 | 메인 코스-한가지 요리 선택 가능

Served with Japanese fried rice, signature teppanyaki sauces

チャーハン、特製鉄板焼きソース添え | 配日式炒饭、特色铁板烧酱料 | 일본밥과 시그니처 테리야끼 소스와 함께 제공됩니다

US Prime beef ribeye

USプライムビーフ リブローズ

美国优质肉眼牛排

미국산 프리미엄 소고기 등심

Blue marlin fillet

マカジキのフィレ

蓝马林鱼排

청새치

Free range chicken

フリーレンジ 鶏肉

散养鸡排

치킨

White miso soup 🍲

白味噌汁 | 白味噌汤 | 미소 스프

DESSERT デザート | 甜品 | 디저트

Ice cream or sorbet 🍦🍴

アイスクリームまたはシャーベット | 冰淇淋或雪糕 | 아이스크림&샤베트

Mango, raspberry, yuzu

マンゴー、ラズベリー、柚子 | 芒果、覆盆子、柚子 | 망고, 라즈베리, 유자

5,600+ per person

每人 5,600+ | 일인당 5,600+

🍴 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌱 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌿 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10% お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准, 已包含消费税, 需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏, 忌口或特殊饮食要求, 请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

TEPPANYAKI SET MENU II

鉄板焼セットメニュー2 | 铁板烧套餐2 | 테판야끼 세트메뉴 2

APPETIZER 前菜 | 开胃菜 | 에피타이저

Sunomono

酢の物 | 凉拌沙拉 | 스노모노

Vinegared cucumber, seaweed

胡瓜、海苔 | 醋腌黄瓜、海带 | 절임 오이, 미역

Ebi mayo 🍤🍴

海老マヨ | 蛋黄酱炸虾 | 새우 마요

Tiger prawn tempura, wasabi mayo, micro herbs

車海老の天ぷら、わさびマヨ、マイクロハーブ | 虎虾天妇罗、芥末蛋黄酱、迷你香草 | 타이거 새우튀김, 와사비마요, 마이크로허브

Sashimi and sushi 🍣🍴

刺身 寿司 | 生鱼片和寿司 | 사시미&스시

Salmon, yellow tail, tuna loin sashimi, grilled otoro maki

刺身 サーモン、カンパチ、マグロ、炙り大トロロール | 三文鱼、黄尾金枪鱼腰肉生鱼片、烤金枪鱼肚寿司卷

연어, 방어, 참치 회, 그릴 참다랑어말이

Teppanyaki appetizer 🍤🍴

鉄板焼アペタイザー | 铁板烧开胃菜 | 테판야끼 에피타이저

Tiger prawn, Hokkaido scallop, Patagonian toothfish, mushrooms, vegetables

車海老、北海道ホタテ、パタゴニア産アイナメ、きのこ、野菜 | 虎虾、北海道扇贝、犬牙鱼、蘑菇、蔬菜

타이거 새우, 홋카이도 가리비, 파타고니아 메로, 버섯, 야채

MAIN COURSE 🍣🍴

CHOICE OF ONE

メインディッシュ(一品) | 主菜 - 可选一道菜 | 메인 코스-한가지 요리 선택 가능

Served with Japanese fried rice, signature teppanyaki sauces

チャーハン、特製鉄板焼きソース添え | 配日式炒饭、特色铁板烧酱料 | 일본밥과 시그니처 테리야끼 소스와 함께 제공됩니다

US Prime beef tenderloin

USプライムビーフ

美国优质牛里脊肉

미국산 프리미엄 소고기 안심

AU Kinross lamb chops

AU産キンロス産ラムチョップ

新西兰金罗斯羊排

뉴질랜드 양고기

Patagonian toothfish

tsutsumiyaki

パタゴニア産アイナメのつつみ焼き

巴塔哥尼亚齿鱼堤烧

파타고니아 메로구이

White miso soup 🍲

白味噌汁 | 白味噌汤 | 미소 스프

DESSERT デザート | 甜品 | 디저트

Flexi chocolate namelaka 🍫

フレキシナメラカショコラ | 半冻丝滑奶油巧克力 | 초콜렛 나멜라카

White chocolate cremeux, chocolate namelaka, chocolate soil, aero chocolate, togarashi chocolate ice cream

ホワイトチョコレートクレム、ナメラカチョコレート、チョコレートソイル、エアロチョコレート、とうがらしチョコレートアイスクリーム

白巧克力奶油、巧克力酱、巧克力土、Aero巧克力、七色香巧克力冰淇淋

화이트 초콜렛 크림무스, 초콜렛 나멜라카, 초콜렛 소일, 에어로 초콜렛, 토가라시 초콜렛 아이스크림

8,740+ per person

每人8,740+ | 일인당 8,740+

👨🍳 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌱 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

グルテン | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌿 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマンジを10% お受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과 됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 과민증, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.

TEPPANYAKI SET MENU III

鉄板焼きセットメニュー3 | 铁板烧套餐3 | 테판야끼 세트메뉴 3

APPETIZER 前菜 | 开胃菜 | 에피타이저

Sunomono 酢の物 | 凉拌沙拉 | 스노모노

Vinegared cucumber, seaweed

胡瓜、海苔 | 醋腌黄瓜、海带 | 절임 오이,미역

Ebi mayo 海老マヨ | 蛋黄酱炸虾 | 새우 마요 🍤🍴

Tiger prawn tempura, wasabi mayo, micro herbs

車海老の天ぷら、わさびマヨ、マイクロハーブ | 虎虾天妇罗、芥末蛋黄酱、迷你香草 | 타이거 새우튀김, 와사비마요,마이크로허브

Egg custard 'chawanmushi' 茶碗蒸し | 日式蒸鸡蛋羹 | 계란 찜 차완무시 🍤🍴

Chicken, shrimp, egg 🍳 custard served with ikura

鶏、車海老、イクラ添え | 鸡肉、虾仁、鸡蛋羹配三文鱼籽 | 치킨,새우,연어알을 곁들인 계란찜

Sashimi and sushi 刺身 寿司 | 生鱼片和寿司 | 사시미&스시 🍤🍴

Akami, uni, salmon belly, yellow tail sashimi

赤身、ウニ、トロサーモン、カンパチ刺身 | 金枪鱼背肉生鱼片、海胆、三文鱼肚、黄尾生鱼片 | 참다랑어 속살,성게알,연어뱃살,방어 회

Otoro, unagi, shima aji nigiri sushi

大トロ、うなぎ、島鯔 握り寿司 | 金枪鱼肥肉生鱼片、鳗鱼、岛味握寿司 | 참다랑어,장어,전갱이 초밥

Ume kyu maki

梅きゅう巻 | 紫苏黄瓜寿司卷 | 매실 마끼

Teppanyaki appetizer 鉄板焼アペタイザー | 铁板烧开胃菜 | 테판야끼 에피타이저 🍤🍴

Tiger prawn, Hokkaido scallop, patagonian toothfish, mushrooms, vegetables

車海老、北海道帆立、パタゴニア産アイナメ、きのこ、野菜

虎虾、北海道扇贝、犬牙鱼、蘑菇、蔬菜 | 타이거 새우,홋카이도 가리비,파타고니아 메로,버섯,야채

MAIN COURSE 🍤🍴

CHOICE OF ONE

メインディッシュ(一品) | 主菜 - 可选一道菜 | 메인 코스-한가지 요리 선택 가능

Served with Japanese fried rice, signature teppanyaki sauces

チャーハン、特製鉄板焼きソース添え | 配日式炒饭、特色铁板烧酱汁 | 일본밥과 시그니처 테리야끼 소스와 함께 제공됩니다

Omi wagyu striploin A-5

近江和牛 ストリップロイン A-5

近江和牛西冷牛排 A-5

A-5 와규 채끝살

Omi Hime wagyu tenderloin

近江姫和牛 テンダーロイン

近江姫和牛里脊肉

와규 안심

Australian half lobster tail

オーストラリア産 ロブスターテール(半身)

澳洲龙虾尾半只

호주산 하프 랍스터 꼬리

Lobster miso 🍤🍴

ロブスター味噌汁 | 龙虾汤 | 랍스터 미소

Lobster broth, shinshu miso, spring onions

伊勢海老だし、信州味噌、ねぎ | 龙虾浓汤、信州味噌、葱 | 랍스터 스프,미소,파

DESSERT デザート | 甜品 | 디저트

Strawberry green tea opera 🍤🍴

ストロベリー抹茶オペラ | 草莓绿茶歌剧院蛋糕 | 딸기 그린 티 오페라

Green tea joconde, berry cremeux, strawberry jam, coconut streusel, roasted sesame ice cream

ほうじ茶チョコレート、メレンゲ、ラズベリーシャーベット

绿茶海绵蛋糕、浆果巧克力奶油、草莓姜、椰子碎、烤芝麻冰淇淋

그린티 조conde, 베리 크레뮈, 딸기잼, 코코넛 슈트로이젤, 구운 참깨 아이스크림

16,000+ per person

每人 16,000+ | 일인당 16,000+

🍴 chef's recommendation

シェフのお勧め | 厨师推荐素食 | 셰프의 추천

🌿 vegetarian

ベジタリアン | 素食 | 채식주의자

🐟 seafood

シーフード | 含海鲜 | 해산물

🌾 gluten

글루텐 | 麸质 | 글루텐

🌰 nuts

ナッツ | 含坚果 | 견과류

🌱 sustainably sourced

サステナブル | 可持续的 | 유기농

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge. Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.

全ての値段に税金は含まれておりますが、別途サービスマン10%をお受けすることを申し上げます。お客様に食物アレルギー、食事制限のご心配がある場合は、お気軽にサービスチームにお申し付けください。

价格以比索为准，已包含消费税，需另收10%服务费。如果您有任何食物过敏，忌口或特殊饮食要求，请在点餐前告知我们的服务团队。

모든 요금은 PHP로 표시되며, VAT가 포함된 가격으로 10%의 서비스요금이 부과됩니다. 주문하기 전에 음식 알레르기나 민중, 특별 식이요법등 요구 사항이 있으면 서비스 팀에게 먼저 알려 주십시오.